



GESTIONE ASSOCIATA DELLE COMUNITÀ

VALLE DEI LAGHI – VALLE DI CEMBRA – TERRITORIO VAL D'ADIGE

Capofila Comunità della VALLE DEI LAGHI

email: segreteria.istruzione@comunita.valledeilaghi.tn.it

tel. 0461 340172

COMMISSIONE MENSA ISTITUTO COMPRENSIVO TRENTO 5

In data 28 maggio 2025 ad ore 16.45, in videoconferenza, si è riunita la Commissione dell'I.C. Trento 5 per discutere i seguenti temi all'ordine del giorno:

1. Resoconto accessi anno 2024/2025
2. Andamento del servizio
3. Considerazioni/osservazioni dei presenti
4. Varie ed eventuali

Verbalizza: Cristina Bombardelli

Presenti:

| | |
|--|----------------------------------|
| Dirigente o Collaboratrice | Paola Pasqualin Laura Corelli |
| Insegnante SP Crispi | Michela Giordano |
| Insegnante SP Gorfer – Solteri | Raffaella Bertagnolli |
| Insegnante SP Sanzio | Chiara Carnaccini |
| Genitore SP Sanzio | Leonardo Gadotti |
| Ufficio Istruzione Comunità – Responsabile | Cristina Bombardelli |
| Risto 3 – Biologa nutrizionista | Sara Marcelletti |
| Risto 3 – Coordinatrice | Daniela Girardi |

1. Resoconto accessi anno 2024/2025

La riunione ha inizio, sorprendentemente, senza alcun genitore. Si ritiene pertanto di saltare l'analisi del resoconto degli accessi della commissione durante il corrente anno, in quanto noto a tutti i partecipanti.

I risultati sono riepilogati in calce al presente verbale.

2. Andamento del servizio e 3. Considerazioni/osservazioni dei presenti

Si collega alle 16.50 circa Leonardo Gadotti, unico genitore partecipante all'incontro.

Cristina Bombardelli anticipa la discussione su proposte e problematiche già note, come l'attenzione alle diete speciali e alla proposta di alcuni cibi come le uova e il pesce, in particolare a fronte delle difficoltà riscontrate presso la SSPG Bresadola. Ad inizio anno ci sono stati alcuni problemi legati principalmente all'avvicendamento di personale, risolte in corso d'anno. C'è in progetto l'ipotesi di differenziare l'offerta per la secondaria di primo grado rispetto alla primaria, entro certi limiti e nel rispetto delle tempistiche e

procedure di ogni cucina, in modo da andare maggiormente incontro al gusto di ragazzi in crescita e nei confronti dei quali un'educazione alimentare che invita all'assaggio, come alla primaria, non fa più presa. Sicuramente un buon risultato si è notato dallo scorso anno, con la personalizzazione del grana sulla pasta (a richiesta) e la possibilità di servirsi autonomamente della verdura cruda, se di proprio gradimento. È aumentato il numero di ragazzi che non si servono della verdura cruda, ma è notevolmente diminuito lo scarto, in quanto chi se ne serve, la mangia.

Crispi

La M. Michela Giordano si dice soddisfatta del servizio, in particolare da gennaio, con la sostituzione della cuoca, che si è resa subito molto disponibile beneficiandone il clima e la qualità del cibo. La Maestra si raccomanda in più occasioni di riconfermarne la presenza. Unica nota dolente riguarda l'utilizzo delle spezie, a volte eccessivo, che risulta poco gradito ai bambini. Non è gradita la polpina di frutta, che si chiede di sostituire con yogurt o frutta fresca, un po' più varia di quella proposta quest'anno. Bombardelli ha confermato la scarsa varietà di frutta quest'anno a causa di problemi logistici legati alla stagionalità, alla provenienza biologica e a chilometro zero, oltre che alle difficoltà di gestione di alcuni frutti come il kiwi. Nell'arco della settimana si cerca di variare con polpine, yogurt e dolci per compensare.

Oggi è stata proposta per la prima volta la peperonata. Alle Crispi non è piaciuta molto, mentre alle Bresadola al contrario è stata molto apprezzata.

Sanzio

La M. Chiara Carnaccini conferma quanto detto dalla collega in merito alla scarsa varietà di frutta proposta. Segnala rallentamenti inizialmente registrati nel servizio e nella distribuzione delle diete speciali a causa dell'introduzione di un nuovo sistema con i vassoi e anche qui per avvicendamento del personale, ma nell'arco dell'anno il servizio è migliorato. Chiede chiarimenti in merito a un'occasione in cui il salame di cioccolato è arrivato intero ed è stato porzionato dal personale scolastico. Daniela Girardi chiarisce che si è trattato di un errore perché il salame doveva essere porzionato dal personale di cucina. La M. Carnaccini conclude confermando che anche alle Sanzio le polpine di frutta non piacciono.

A livello ambientale si rileva un leggero miglioramento dell'acustica dopo l'installazione di pannelli fonoassorbenti durante le vacanze natalizie. La Dirigente esprime perplessità sull'efficacia dei pannelli, ritenendo l'educazione al silenzio più rilevante. Alle Gorfer, ad esempio, la divisione dei turni aiuta a gestire l'acustica.

Leonardo Gadotti evidenzia un calo di attenzione nella seconda parte dell'anno. In occasione di uno degli ultimi sopralluoghi il risotto era troppo duro, mentre a livello organizzativo, va registrata (seppur migliorata) la lentezza nella distribuzione dei pasti, dovuta al numero elevato di bambini e forse a una combinazione di fattori poco favorevole. Sicuramente l'introduzione di personale nuovo a inizio anno necessita di qualche settimana per trovare un equilibrio e un ritmo adeguato al nuovo ambiente. La Dirigente suggerisce che la lentezza potrebbe essere dovuta a carenza di personale o alla tipologia di piatto servito. Si ribadisce l'importanza delle visite periodiche per monitorare queste situazioni.

Gorfer

Dalle Gorfer nessuna segnalazione particolare, a parte le consuete preferenze per alcuni cibi rispetto ad altri, come ad esempio le uova. Merito del proficuo rapporto instauratosi negli ultimi due anni che ha permesso di risolvere molte delle principali criticità rilevate. La Dirigente apprezza la flessibilità della cucina, anche nel venire incontro alle esigenze del personale scolastico che si ferma a pranzo.

Bresadola

La prof.ssa Lucia Mercati esprime soddisfazione, ritenendo che il servizio sia migliorato rispetto allo scorso anno, sia a livello qualitativo che dal punto di vista ambientale. Anche i ragazzi si mostrano più soddisfatti. Conferma il ripetersi della varietà di frutta, che comunque è sempre apprezzata.

La Dirigente prof. Paola Pasqualin chiede se le Scuole dell'Istituto rientrano nel circuito del ritiro del cibo per il Banco Alimentare, al fine di condividere l'informazione e i dati delle donazioni con le famiglie. Bombardelli conferma che è attiva la convenzione alle SP Crispi e Gorfer e fornirà prossimamente i dati richiesti.

Restando in argomento di lotta allo spreco, viene chiarito che pane e frutta che avanzano possono essere portati a casa. La bustina in tessuto di carta quest'anno è stata distribuita alle sole classi prime della Scuola primaria, ed è una bustina piccola, nella quale pane e frutta insieme difficilmente non si riescono a conservare. Lo scopo della distribuzione della bustina era quello di sensibilizzare i bambini e far passare il messaggio che ciò che non si consuma a tavola, può essere consumato in un secondo momento. Il rischio nel lasciarlo in mensa è che debba essere buttato. La M. Giordano conferma che pur se piccole le bustine vengono utilizzate.

Gadotti chiede indicazioni sulla frequenza opportuna delle visite della commissione mensa. Bombardelli suggerito un paio di volte al mese come frequenza adeguata, considerando la disponibilità dei genitori e l'utilità per monitorare il servizio. La Dirigente sottolinea l'importanza della presenza dei genitori.

Nel corso dell'anno sono pervenute 22 schede di valutazione, compilate principalmente dai genitori. Bombardelli invita anche gli insegnanti a compilare la scheda, per avere un quadro più completo della situazione in ciascuna struttura.

4. Varie ed eventuali

Vengono chiesti chiarimenti in tema di diete personalizzate, per motivi sanitari, anche a beneficio dei docenti in servizio. Sara Marcelletti spiega che per le 14 diete codificate più comuni, l'ufficio dietetica predispone le sostituzioni cercando di fornire alternative simili al pasto convenzionale. Per le diete non codificate, la cuoca può formulare alternative, ma si sottolinea la complessità della gestione di numerose diete contemporaneamente, specialmente per evitare contaminazioni da allergeni. Si suggerisce di verificare la validità del certificato inviato all'ufficio dietetica e di contattare l'ufficio a settembre per discutere eventuali adeguamenti, soprattutto se il certificato non è stato ancora presentato. L'ufficio dietetica presta massima attenzione alle diete mediche per la sicurezza alimentare, considerando non solo gli allergeni, ma anche le tracce. Si pensi ad esempio alla mozzarella senza lattosio che non viene utilizzata perché può contenere tracce di lattosio, potenzialmente pericolose per gli allergici al latte. Per ogni informazione si può comunque fare riferimento all'Ufficio Dietetica di Risto 3.

In chiusura la M. Giordano torna ad esprimere l'apprezzamento suo e dei colleghi/e per la "nuova" cuoca e per il personale assegnato alla mensa delle Crispi, sottolineando la loro professionalità e umanità e auspicando che possano continuare a lavorare con loro.

Bombardelli commenta positivamente il riscontro ricevuto, notando che i problemi registrati in passato erano principalmente di natura relazionale e che, una volta risolti, la situazione è migliorata.

Non essendoci altro da discutere, la riunione si chiude alle ore 18.00.

La verbalizzante
Cristina Bombardelli



REPORT

ACCESSI

COMMISSIONE MENSA

Istituto Comprensivo
TRENTO 5

A.S. 2024/2025
PERIODO 10/09/2024 – 28/05/2025

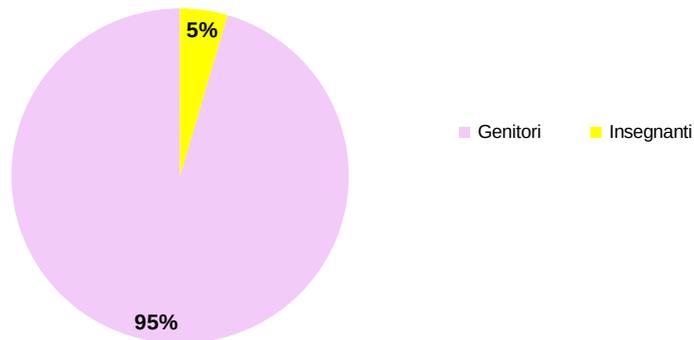
2024/2025 – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. ACCESSI

Totali: 22 schede compilate, di cui:

- 21 da parte dei genitori
- 1 da parte del personale insegnante (componente o meno di Commissione mensa)

Percentuale schede compilate



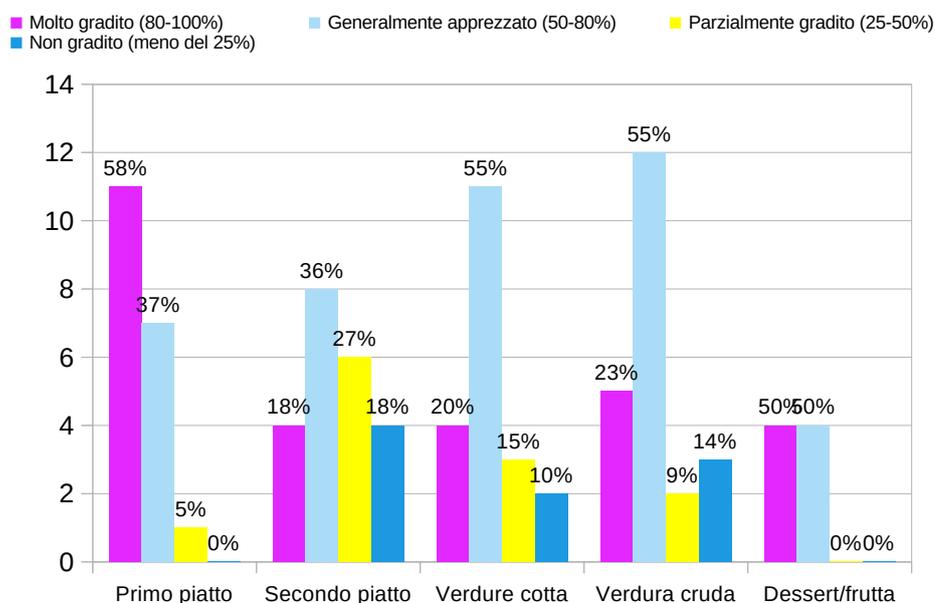
2. SEDE MENSA

Distribuzione degli accessi per plesso scolastico:

| ISTITUTO | N. SCHEDE COMPILATE |
|-------------------|---------------------|
| SP BRESADOLA | 1 |
| SP CRISPI | -- |
| SP GORFER SOLTERI | 9 (1 doppie) |
| SP SANZIO | 12 |
| TOTALI | 22 |

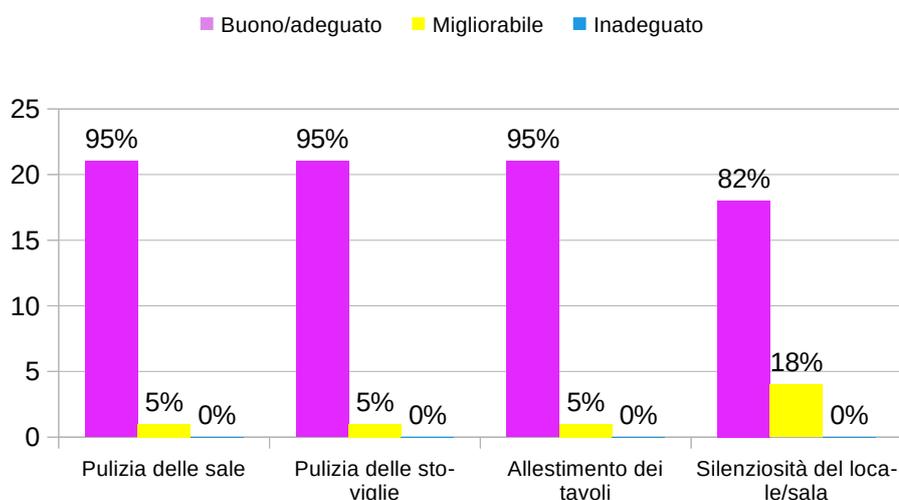
3. LIVELLO DI GRADIMENTO DEGLI ALUNNI

Tendenzialmente preferiti il primo piatto o piatto unico (es. lasagne alla bolognese, polenta e spezzatino, arrosto con purè, ecc.); resta controverso il rapporto con verdura, sia cotta che cruda, il cui gradimento ha comunque registrato un generale aumento rispetto allo scorso anno. In più di una scheda viene suggerito di far trovare in tavola la verdura fresca, in modo da invogliare i bambini della scuola primaria alla consumazione, mentre attendono di essere serviti delle portate principali. Viene suggerita anche l'inversione dei piatti (prima il secondo, poi il primo). Manca la valutazione su frutta/dessert, in quanto somministrato a merenda a metà mattina.



4. AMBIENTE

Percezione del grado di accoglienza del locale: pulito, ben allestito e organizzato. Migliorabile l'acustica. Si segnala l'installazione di pannelli fonoassorbenti presso la mensa delle Sanzio avvenuta durante le vacanze di Natale, mentre è in programma uno studio acustico presso la mensa delle Gorfer.



5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il personale risulta ben preparato e si relaziona adeguatamente con l'utenza; ottimo anche il supporto degli insegnanti in termini di collaborazione e attenzione al consumo del pasto.

Qualche criticità su organizzazione e distribuzione dei pasti alle Sanzio, soprattutto dovuti all'ampiezza del locale, al numero degli alunni presenti e all'allungarsi dei tempi di somministrazione. Proprio per questo motivo, se i bambini trovassero a tavola la verdura cruda, potrebbero trovarsi indotti a consumarla, mentre attendono di essere serviti delle portate principali. Questo potrebbe evitare anche la consumazione del pane.

